



Ledni Laci receptára

Ahogy én készíteném

Pandúrgulyás Hozzávalók (10 személyre)

0,8 kg Apró borjúhús
10 dkg zsír
20 dkg vöröshagyma
1 db paprika
1 db paradicsom
Fűszerpaprika
50 dkg sertésvelő
15 dkg gomba
20 dkg zöldborsó
20 dkg sárgarépa
15 dkg Petrezselyemgyökér
15 dkg Karalábé
10 dkg Zeller
Babérlevél 2-3 db
1 db citrom (héj nélkül)
tárkony
kapor
mustár
tárkonyecet
fokhagyma
só
tejszín
tejföl
erős paprika vagy Erős Pista

Elkészítése:

Hagyományos módon borjúpörköltet készítünk. Zsírban megpirítjuk a vöröshagymát, beletesszük az apróra vágott paprikát és paradicsomot. Fűszerpaprikát szórunk rá, majd beletesszük a húst, sóval ízesítve szakaszosan pároljuk. Időközben julienne-re (szalmára) vágjuk a zöldségeket, és a gombát. Mikor a hús félig megpuhult beletesszük a sárgarépát, a petrezselyemgyökeret, a zellert, a karalábét, a gombát, a zöldborsót, az apróra zúzott fokhagymát. Egy kicsit összeforgatjuk a pörkölttel. Beletesszük a karikára vágott citromot, a babérlevelet, ízlés szerint az erős paprikát. Tárkonnal, mustárral, kapporral, sóval ízlés szerint ízesítjük. Összeforraljuk és a végén tárkonyecettel ízesítjük. Tejszínnel dúsítjuk. A finomra vágott hagymát megpirítjuk, beletesszük a kockára vágott velőt, sóval, törött borssal és finomra vágott petrezselyemzölddel lepirítjuk. (A levesbe bele is főzhetjük. Én azért nem szoktam, mert van, aki nem szereti a velőt.) Tálaláskor a velőt a tányér aljára tesszük, rámerjük a forró illatos levest, végezetül tejföllel meglocsoljuk. Citromkarikával tálaljuk.